Manual de instrucciones

COCINA

ES



Espanol, 1



Portuges, 14

CP980SP6 AG

Sumario

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).
Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor.
Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.



Instalación

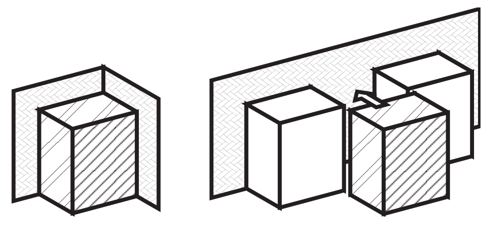
ES

Las siguientes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado para que efectúe las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico del modo más correcto y según las normas vigentes.

Importante: cualquier operación de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el aparato desconectado de la red eléctrica. En el caso de que el aparato deba permanecer encendido inevitablemente, se deberán adoptar todas las medidas de precaución necesarias.

Las cocinas poseen las siguientes características técnicas:

Cat. II2H3B/P



Clase 1 Clase 2 subclase 1

Las dimensiones máximas de la cocina están indicadas en la figura de la página 7. Para lograr un buen funcionamiento del aparato instalado en muebles, se deben respetar las distancias mínimas indicadas en la fig. 8. Además, las superficies adyacentes y la pared posterior deben resistir una temperatura de 65ºC.

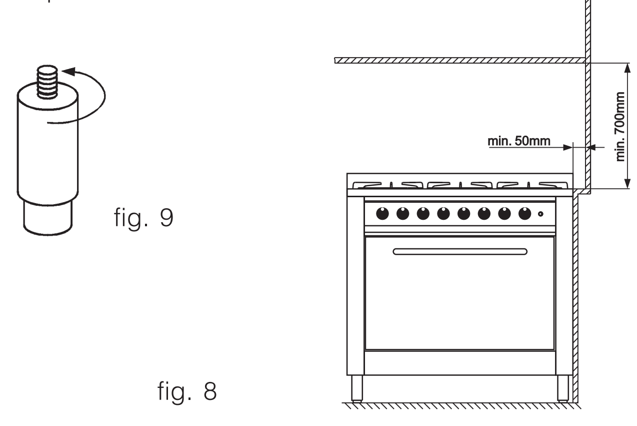


fig. 9

fig. 8

Antes de instalar la cocina es necesario fijar los pies de apoyo (en el equipo base), a una altura de 95÷155 mm., en los orificios ubicados en la parte inferior de la cocina (fig.9). Dichas patas son regulables (roscadas), y por lo tanto, cuando es necesario, permiten nivelar la cocina.

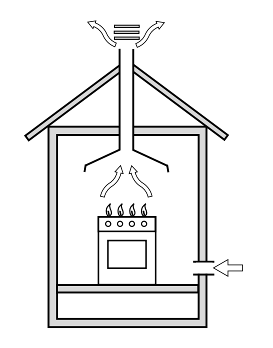
IMPORTANTE:
No instalar en locales sin ventilación permanente.

Montaje

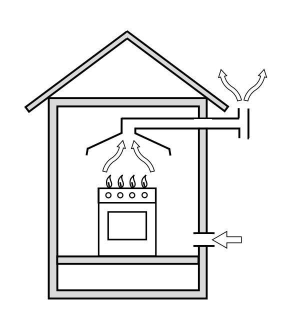
Este aparato se puede instalar y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas vigentes. Se deben respetar los siguientes requisitos:

- El aparato debe descargar los productos de la combustión en una campana especial, que debe estar conectada a una chimenea, a un conducto de humos o directamente al exterior (fig.10).
- Si no es posible la colocación de una campana, se permite el uso de un electroventilador instalado en una ventana o en una pared asomada al exterior, que se debe poner en funcionamiento simultáneamente con el aparato.

fig. 10



En chimenea o en conducto de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)



Directamente al exterior

Ventilación del ambiente cocina

Es necesario que en el ambiente en el cual se instala el aparato pueda afluir la cantidad de aire requerida para la combustión regular del gas y para la ventilación del ambiente. La entrada natural de aire se debe producir a través de aberturas permanentes practicadas en las paredes del ambiente que dan al exterior, o a través de conductos de ventilación individuales o colectivos ramificados conformes con la normas vigentes. El aire se debe tomar directamente del exterior, lejos de fuentes de contaminación. La abertura de aireación deberá tener las siguientes características (fig.11A):

- tener una sección libre total neta de paso de 6 cm^2 como mínimo por cada kW de capacidad térmica nominal del aparato, con un mínimo de 100 cm^2 (la capacidad térmica se encuentra en la placa de características) ;
- ser realizada de modo tal que las bocas, tanto en la parte interna como en la externa de la pared, no puedan ser obstruidas;
- estar protegidas, por ejemplo con rejillas, redes metálicas, etc. para no reducir la sección útil indicada arriba;
- estar ubicadas a una altura cercana al nivel del piso.

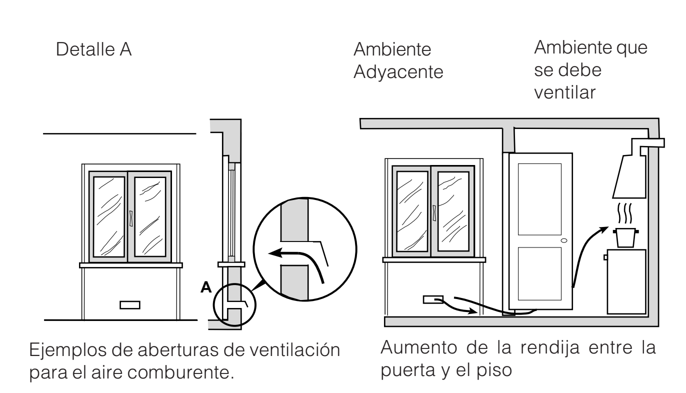
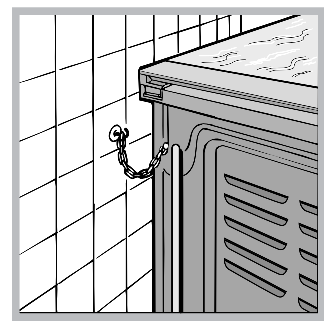


fig. 11A fig. 11B

La entrada de aire también se puede obtener de un ambiente adyacente, siempre que el mismo no sea un dormitorio o un ambiente con peligro de incendio como cocheras, garaje, almacenes de material combustible, etc., y que esté ventilado en conformidad con la normas vigentes. El flujo de aire del ambiente adyacente al que se debe ventilar se debe producir libremente a través de aberturas permanentes de una sección que no sea menor a la indicada previamente. Dichas aberturas también se pueden obtener aumentando la rendija entre la puerta y el piso (fig.11B). Si para la evacuación de los productos de la combustión se usa un electroventilador, el orificio de ventilación se deberá aumentar en función del máximo caudal de aire del mismo. El electroventilador deberá tener un caudal suficiente para garantizar un recambio horario de aire igual a 3÷5 veces el volumen del ambiente. El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una aireación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana o una aireación más eficaz aumentando la potencia de aspiración del electroventilador, si el mismo existe. Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes, deben tener las aberturas hacia el exterior a nivel del piso, para permitir la evacuación de las eventuales fugas de gas desde la parte inferior.

- La cocina está dotada de una cadena de seguridad que se fija a un tornillo y se sujeta a la pared detrás del aparato.



! La cadena de seguridad suministrada se instala para impedir que el aparato se vuelque accidentalmente, por ejemplo, si un niño se sube a la puerta del horno superior. Controle que la cadena esté sujeta a la pared posterior del horno como se muestra en la figura, y fíjela al tornillo colocado en la pared detrás del aparato.

Conexión de gas

La conexión a la red de gas se puede realizar con un tubo flexible o de acero según las normas nacionales vigentes y después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el que será alimentado (ver la etiqueta de calibrado en la tapa: si no es así, *ver más adelante*). En el caso de alimentación con GLP, utilice reguladores de presión conformes con las normas nacionales vigentes.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla “Características de los quemadores e inyectores” (*ver más adelante*).

Control de la estanqueidad

Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

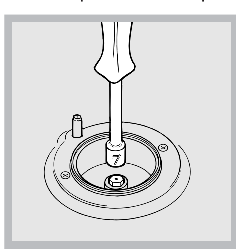
ES

Adaptación a los distintos tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

Adaptación de la encimera

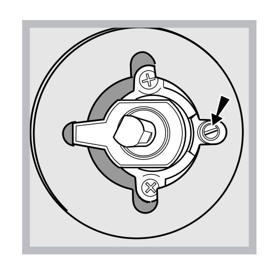
Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:
1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (*ver la figura*), y sustitúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (*ver la tabla "Características de los quemadores e inyectores"*);

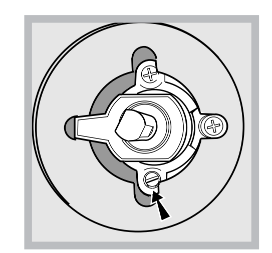


3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descripta arriba.

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:
1. lleve la llave a la posición de mínimo;
2. extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
! Cuando use gas natural, el tornillo de ajuste se deberá desenroscar en sentido antihorario;
3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

!Los quemadores de la encimera no necesitan regulación de aire principal.





! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta a la prevista (o variable), es necesario instalar, en la cañería de entrada, un regulador de presión conforme con las normas nacionales vigentes sobre "reguladores de gas para distribución por conducto".

Conexión Eléctrica

ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO.
El aparato ha sido fabricado para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte posterior o al final del manual de instrucciones). Verifique que el valor local de la tensión de alimentación sea el mismo que el indicado en la placa.

Conexión del cable de alimentación eléctrico a la red
En los modelos que no poseen enchufe, instale en el cable, un enchufe conforme con la carga indicada en la placa de características y conéctelo a una toma de corriente adecuada. Para realizar la conexión directa a la red, es necesario interponer, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., adecuado para esa carga y que responda a las normas vigentes. El interruptor no debe interrumpir el conductor de tierra amarillo-verde. El cable de alimentación se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente. Todos los aparatos deben estar conectados separadamente. No utilice reductores, adaptadores o derivadores ya que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras. Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la protección termomagnética y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de características);
- la instalación de alimentación eléctrica posea una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones legales vigentes;
- se acceda fácilmente a la toma o al interruptor omnipolar, con el aparato instalado.

DECLINAMOS TODA RESPONSABILIDAD CUANDO NO SE RESPETEN LAS NORMAS SOBRE SEGURIDAD.

Sustitución del cable
Utilice un cable de goma tipo H05VV-F con una sección de 3 x 1,5 mm². El conductor amarillo-verde deberá ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.









DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x54x38 cm
Volumen	66 l
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características.
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo energético por convección natural – función de calentamiento: Convencional Consumo de energía para funcionamiento Clase por convección Forzada - función de calentamiento: Ventilado
	Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones -2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones – 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones -93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/CE y posteriores modificaciones.

Tabla de características de quemadores e inyectores

HORNALLA	Presión de trabajo para Gas Natural 180 mm c.a Presión de trabajo para Gas Licuado 280 mm c.a						
	Nº IN Y	GAS LICUADO			GAS NATURAL		
		KW	KCAL/H	Inyector 1/100 (mm)	KW	KCAL/H	Inyector 1/100 (mm)
AUXILAR	1	1,00	860	50	1,00	860	71
SEMI-RÁPIDO	2	1,65	1419	64	1,65	1419	96
RÁPIDO	1	3,00	2580	86	3,00	2580	116
TRIPLE CORONA	1	3,25	2795	91	3,25	2795	124
TOTAL	5	10,55	9079	-	10,55	9079	-
Tension de alimentacion **220-240 V~ 50 Hz** Potencia: **2850 W**					Clase del artefacto: **1** Categoria de gas: **II2H3B/P**		
INDUSTRIA ITALIANA Importador: **Indesit Argentina S.A.**					**Aprobado bajo norma:** **NAG 312**		

IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACION PERMANENTE

ESTE ARTEFACTO DEBE SER INSTALADO, DE ACUERDO CON LAS NORMASY REGLAMENTACIONES EN VIGENCIA, POR UN INSTALADOR MATRICULADO

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO

AV.EDUARDO MADERO 900 PISO 18 BUENOS AIRES; TEL. 011-4131-1513

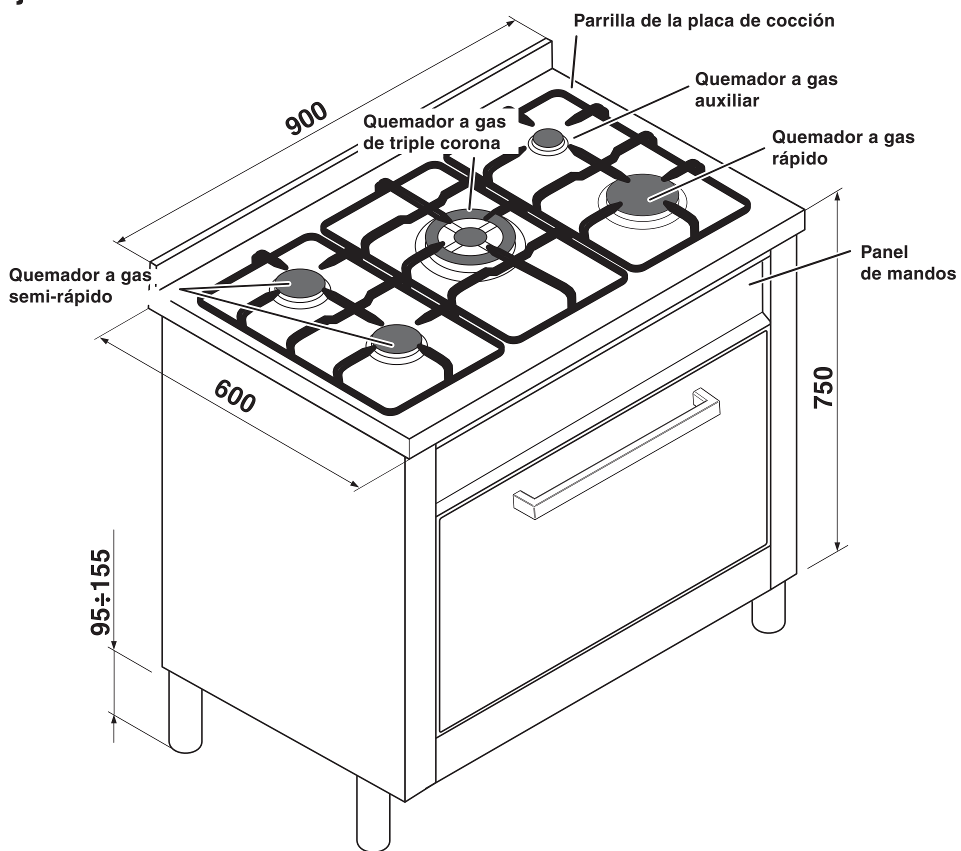
Este artefacto esta preparado para trabajar con gas natural 18mb Se provee el juego de inyectores para realizar el cambio de tipo de gas.
Sr. Instalador: en el caso de cambio de tipo de gas, sirvase aclararlo.
Tipo de gas: NATURAL/LICUADO (tache lo que no corresponde)

Descripción del aparato

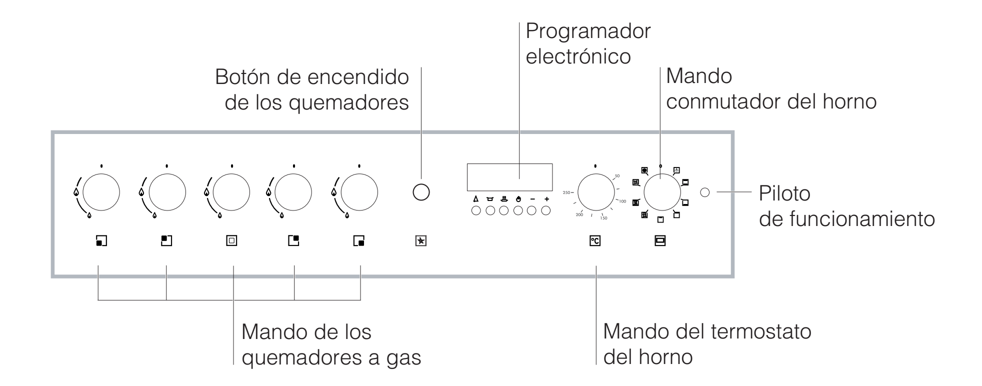
ARISTON

ES

Vista de conjunto



Panel de mandos



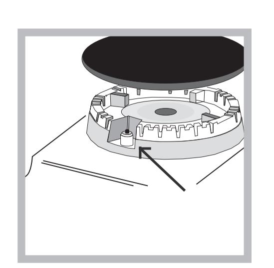
Puesta en funcionamiento y uso

ES

Uso de la encimera

Encendido de los quemadores

En coincidencia con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente.
Para encender un quemador de la encimera:
1. acerque al quemador una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima.
3. regule la potencia de la llama deseada, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo, hasta el máximo o hasta una posición intermedia.



El aparato posee encendido electrónico integrado dentro del mando. Para encender el quemador previamente elegido, es suficiente girar el mando correspondiente en sentido antihorario hasta el símbolo de la llama grande, presionarlo a fondo para activar el encendido electrónico y mantenerlo presionado hasta que se produzca el encendido. Puede suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

! Si la llama se extingue accidentalmente, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.

El aparato posee un dispositivo de seguridad por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga •.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas, utilice recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiadas para ese quemador:
Para identificar el tipo de quemador, consulte los dibujos del párrafo “Características de los quemadores e inyectores”.

Quemador	ø Diámetro de Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 22
Auxiliar (A)	10 - 14
Triple Corona (TC)	24 - 26

! Evite que las ollas sobresalgan de los bordes de la encimera durante el uso.

! En los modelos que poseen rejilla de reducción, la misma se deberá utilizar sólo para el quemador auxiliar cuando se usan recipientes de un diámetro inferior a los 12 cm.

Uso del horno

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! En los aparatos dotados de programador electrónico, para utilizar el horno eléctrico pulse el botón (en la pantalla aparece el símbolo) antes de seleccionar la función de cocción deseada.

El horno ofrece nueve combinaciones diferentes de las resistencias eléctricas calentadoras; eligiendo la más indicada para el plato que debe cocinar, obtendrá resultados óptimos.
Girando el mando del selector “G” marcado con el símbolo se obtienen distintas funciones de cocción como se indica en la siguiente tabla:
Después de haber seleccionado la función de cocción, coloque el botón del termostato “H” con el símbolo ° c sobre la temperatura deseada.

- Para cocciones tradicionales de modo convencional (asados, bizcochos, etc.) utilice la función (caliente arriba + abajo).
  Introduzca las comidas que debe cocinar en el horno sólo cuando el mismo haya alcanzado la temperatura seleccionada y utilice preferiblemente un solo nivel para la cocción.

Si se desea calentar sólo la parte inferior o la superior de las comidas, lleve el selector a la posición (caliente abajo), o (caliente arriba).

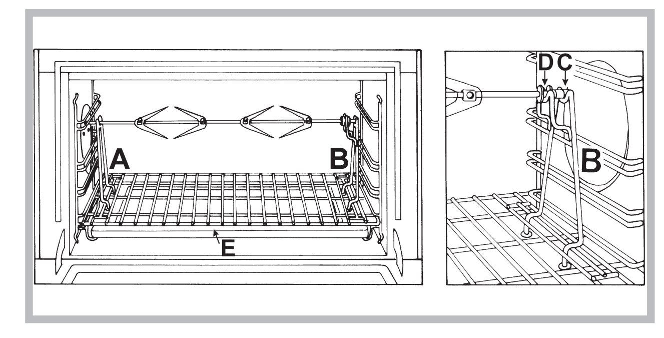
- La función (calor arriba y abajo + ventilación) permite una cocción tradicional (calor arriba y abajo) combinada con el aire caliente que se hace circular en el horno.
- Con la función (ventilado) la cocción se produce mediante aire precalentado por una resistencia, que se hace circular en el interior del horno a través de un ventilador. El calentamiento del horno es muy rápido y permite introducir los alimentos que se van a cocinar inmediatamente después del encendido del horno. Además, se puede cocinar en dos niveles simultáneamente.
- La función "descongelación rápida" se obtiene sin elementos calentadores, utilizando sólo la lámpara del horno y la ventilación.
- La cocción en la **parrilla** utiliza una potencia de calentamiento elevada que permite un inmediato tostado superficial de los alimentos; se aconseja particularmente en el caso de las carnes, las cuales deben permanecer tiernas en su interior. Para realizar cocciones con grill, gire el mando del selector hasta una de estas posiciones (grill), (grill + ventilador)

  Durante el funcionamiento de la parrilla, es necesario mantener la puerta del horno cerrada. Además, coloque el mando del termostato en una posición que no supere los 200°C (incluso con la función minigrill).

Símbolo	Función	Potencia
0	0) Apagado	-
	1) Luz del horno	50 W
	2) Resistencias superior + inferior	2350 W
	3) Resistencias inferiores	1300 W
	4) Resistencias minigrill	1050 W
	5) Resistencias de la parrilla	2000 W
	6) Resistencias grill + ventilador	2050 W
	7) Resistencias superior + inferior + ventilador	2400 W
	8) Resistencia circular + ventilador	2850 W
	9) Descongelación rápida	50 W

Asador automático (sólo en algunos modelos)

Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar con el asador eléctrico. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables. Introduzca los soportes "A" y "B" en los orificios correspondientes en la bandeja "E", apoye la garganta de la varilla en su lugar "C" e introduzca la parrilla en la primera guía más baja del horno; por último, introduzca la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la garganta en su lugar "D" I (ver la figura). Accione el grill y el asador automático girando el mando del horno hasta la posición marcada con el símbolo ;



Luz del horno

La iluminación en el interior del horno se obtiene automáticamente girando el mando del selector hasta una cualquiera de sus posiciones.

Piloto de funcionamiento

Indica la fase de calentamiento del horno; cuando se apaga indica que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con el mando. A partir de ese momento, el encendido y apagado alternativo de esta luz indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

Ventilación de enfriamiento

Con la finalidad de obtener una disminución de la temperatura externa, algunos modelos están dotados de un ventilador de enfriamiento que entra en funcionamiento girando el mando de selección de programas. A partir de ese momento, está siempre encendido y se puede sentir un soplo de aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.
En estos modelos la ventilación para enfriamiento se activa sólo cuando el horno está caliente.
Después de haber quitado los alimentos del horno, se aconseja dejar algunos instantes la puerta semiabierta: de este modo, se disminuirá notablemente la duración del ciclo de enfriamiento. El proceso está controlado por un termostato adicional y se puede producir en uno o en varios ciclos.

ES

Tabla de cocción para el horno

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimentos, su homogeneidad y su volumen. Por lo tanto, la primera vez que se cocinan, elija los valores de tiempo de cocción más bajos entre los indicados y posteriormente auméntelos si es necesario.

Cocción de modo TRADICIONAL

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo de cocción (minutos)	Alimentos	Temperatura °C	Tiempo de cocción
Pastelería			**Carnes**		
Tortas de fruta	130	60-70	Pavo (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengues	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Bizcocho	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Bizcocho del ángel	160	40-50	Capón (2½-3 kg)	170	2-2½
Torta margarita	160	40-50	Asado (1-1½ kg)	160	3-3½
Torta de chocolate	170	30-40	Pernil de cordero	160	1-1½
Hogaza	170	40-50	Liebre asada (2 kg)	160	1-1½
Hojaldre con crema	200	15-20	Faisán asado	160	1-1½
Bizcochos de hojaldre	200	15-20	Pollo (1-1½ kg)	170	1-1½
Hojaldre	200	15-20			
Pastaflora	200	15-20	**Pescado**	200	15 - 25 minutos

Cocción con el ASADOR ELÉCTRICO

Alimentos	Tiempo de cocción (minutos)	Posición de la parrilla
Chuletas (0,5 kg.)	60	3º nivel
Salchichas	15	2º nivel
Pollo asado (1 kg.)	60	1º nivel
Asado de ternera con asador automático (0,6 kg)	60	-
Pollo asado (1 kg.)	60	-

La 1ª guía es la que está en la posición más baja.

Cocción de modo VENTILADO

Alimentos	Posición para la cocción del piso desde abajo	Cantidad kg.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Pastelería				
* Con masa batida en molde	1-3	1	175	60
* Con masa batida sin molde	1-3-4	1	175	50
Pastaflora fondo torta Pastaflora con relleno húmedo	1-3-4	0.5	175	30
	1-3	1.5	175	70
Pastaflora con relleno seco	1-3-4	1	175	45
* Con masa de leudado natural	1-3	1	175	50
Dulces pequeños	1-3-4	0.5	160	30
Carne				
Asados a la parrilla				
Ternera	2	1	180	60
Vaca	2	1	180	70
Roast beef a la inglesa	2	1	220	50
Cerdo	2	1	180	70
Pollo	2	1-1.5	200	70
Asados cocidos en bandeja				
Ternera	1-3	1	160	80
Vaca	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1.5	180	90
Pavo en trozos	1-3	1.5	180	120
Pato	1-3	1-1.5	180	120
Estofados				
Estofado de vaca	1	1	175	120
Estofado de ternera	1	1	175	110
Pescados				
Filetes, trozos, merluza, pescadilla, lenguado	1-3	1	180	30
Caballa, rombo, salmón	1.3	1	180	45
Ostras	1-3		180	20
Soufflé y alimentos gratinados				
Fideos al horno	1-3	2	185	60
Verduras gratinadas	1-3	2	185	50
* Soufflé dulces y salados	1-3	0.75	180	50
* Pizza y calzoni	1-3-4	0.5	200	30
Tostadas	1-3-4	0.5	190	15
Descongelación				
Platos precocidos	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0.5	50	50
Carne	1-3	0.75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

Notas:
1) Las cocciones se entienden sin precalentamiento del horno con excepción de las marcadas con un asterisco.
2) La indicación para el uso de niveles dada en la tabla es la preferida en el caso de cocción en más de un nivel.
3) Los tiempos dados se refieren a la cocción en un sólo nivel, cuando usen más niveles, aumente los tiempos 5÷10 minutos.
4) Para los asados de carne de vaca, ternera, cerdo y pavo con hueso o arrollados aumente los tiempos 20 minutos.

El programador de cocción electrónico

ARISTON

ES

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:

- **inicio retardado de la cocción con duración establecida;**
- **inicio inmediato con duración establecida;**
- **contador de minutos.**

Función de los botones:

: cuentaminutos horas, minutos
: duración de la cocción
: final de la cocción
: conmutación manual
⊟ : fijación de tiempos hacia atrás
⊞ : fijación de tiempos hacia adelante

Cómo poner en hora el reloj digital

Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el display centellea en: 0.00

- Pulse simultáneamente los botones y , suéltelos y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con los botones ⊟ y ⊞ fije la hora exacta.
  Con el botón ⊞ el tiempo aumenta.
  Con el botón ⊟ el tiempo disminuye.

Se pueden realizar actualizaciones de la hora de dos modos diferentes:

1. Repita completamente las fases descriptas arriba
2. Presione el botón , suéltelo y posteriormente con los botones ⊟ y ⊞ actualice la hora.

Funcionamiento manual del horno

Después de haber seleccionado la hora, automáticamente el programador pasa a la posición manual.

Nota: Presione el botón para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática".

Regular el volumen de la señal sonora

Después de haber elegido y confirmado las regulaciones del reloj, se puede modificar el volumen de la señal sonora utilizando el botón ⊟.

Inicio retrasado de la cocción con una duración establecida

Se selecciona la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que el display indique la hora 10,00

1. Girar los botones de mando del horno hasta la función y temperatura deseadas (por ejemplo: horno convencional, 200°C)
2. Presione el botón , suéltelo y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con los botones ⊟ y ⊞ seleccione la duración deseada. Supongamos que se selecciona una cocción de 30 minutos; aparecerá:

0:30

Finalizada la selección y después de 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo y la palabra "auto"

3. Presione el botón , suéltelo y posteriormente pulse los botones ⊟ y ⊞ hasta seleccionar la hora de fin de la cocción deseada, supongamos las 13,00 horas.

13·00

4. Finalizada la selección y después de 4 segundos, en la pantalla aparece la hora corriente:

10·00

La palabra "auto" encendida recuerda que se ha programado la duración y el final de cocción en la función automática. El horno se encenderá automáticamente a las 12,30 horas para terminar después de 30 minutos. Cuando el horno está encendido aparece una olla con el fuego encendido durante toda la cocción. En cualquier momento, pulsando el botón se puede visualizar la duración seleccionada y pulsando el botón se visualiza la hora de fin de la cocción.

Al finalizar la cocción suena la señal acústica; para interrumpirla pulse un botón cualquiera excepto los botones ⊟ y ⊞.

Inicio inmediato con duración establecida

Programando sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo "Inicio retardado de la cocción con duración establecida") se obtiene el comienzo inmediato de la cocción.

Para anular una cocción ya programada

Presione el botón , suéltelo y con el botón ⊟ lleve el tiempo hasta

0·00

y luego presione el botón de funcionamiento manual .

Función contador de minutos

En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta al revés. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma sonora cuando se cumple el tiempo.

Al pulsar y soltar el botón , aparecerá:

0·00

Luego, con los botones ⊞ y ⊟ seleccione el tiempo deseado Finalizada la selección, la cuenta parte exactamente a la hora establecida y en la pantalla aparece la hora corriente.

10:00

Al finalizar el tiempo, se emite una señal sonora que se puede detener pulsando un botón cualquiera (excepto los botones ⊞ y ⊟) y el símbolo se apaga.

Corrección, borrado de los datos

- Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento, pulsando el botón correspondiente y además el botón ⊞ o ⊟.
- Cancelando la duración de la cocción se produce también la cancelación automática del fin del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de comienzo de la cocción propuestos por el aparato.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad.
Las siguientes advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. No las toque y mantenga a los niños a una cierta distancia.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o dentro del horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, verifique siempre que los mandos estén en la posición • y que la llave de gas esté cerrada.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Controle que los niños no jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar a quien lo posee la obligación de recolección selectiva.
  Los electrodomésticos en desuso se podrían entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes.
  Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Se recomienda efectuar siempre las cocciones con el ASADOR ELÉCTRICO con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.



Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar, use productos específicos. Después de la limpieza, enjuague con abundante agua y seque cuidadosamente. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar la limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, quite todas las incrustaciones y espere que estén perfectamente secos.

- Limpie frecuentemente la parte terminal de los dispositivos de seguridad por ausencia de llama.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.

- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).

Controlar las juntas del horno

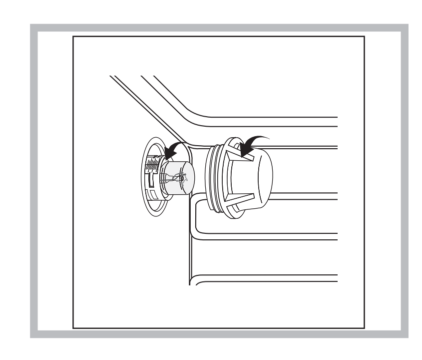
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Asistencia

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- el modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.